

Mettre en place le plan de maîtrise sanitaire – PMS



Durée en heures et en jour : 14 heures sur 2 jours

Délais d'accès : de 15 jours à un mois pour établir le dossier

Modalité de la formation : Présentiel

Lieu du stage en présentiel : *Le lieu peut être ajusté selon les besoins*

Siège social : 3B Conseil – 3 rue Gaspard Monge 66 160 Le Boulou

Antenne : 4 quai Lucien Lombard 31 000 Toulouse

Public cible : Tout salarié professionnel de la restauration et hôtellerie

Coûts :

Intra entreprise : 450€/jour

Inter entreprise : 30€/heure/stagiaire

Didier LONGUEMARRE

Formateur référent en hygiène alimentaire
et les allergènes

Formateur

Comprendre la réglementation en matière d'hygiène alimentaire (Paquet Hygiène, HACCP).

Identifier les dangers biologiques, physiques et chimiques liés à la production.

Élaborer et structurer un Plan de Maîtrise Sanitaire adapté à leur activité.

Mettre en œuvre les bonnes pratiques d'hygiène et de traçabilité.

Assurer le suivi, le contrôle et la mise à jour régulière du PMS.

Objectifs



Aucun prérequis

Accessibilité

Tous nos espaces techniques sont contrôlés régulièrement et mis en conformité. Notre site de formation peut accueillir du public en situation de handicap. Pour tout aménagement particulier, merci de contacter notre référent handicap Béatrice BOUSQUET au 04.68.89.39.21.

Modalités techniques, pédagogiques et d'encadrement :

1. *Les modalités pédagogiques* : Echanges d'expériences, cas pratiques et corrigés, travail en groupe, 14 heures de théorie.
2. *Le rôle du ou des formateur(s)* : Proposer un apport théorique, transmettre les bons gestes, évaluer les acquis, sensibilisation à l'hygiène alimentaire et à la sécurité en hôtellerie restauration. Mise en place de mesures correctives.
3. *Les matériels utilisés* : Diaporama, documents techniques, plateau technique, ordinateur, vidéoprojecteur, livret HACCP, CD ROM
4. *Les documents remis aux participants* : livret, attestation de formation DRAFF, fiche d'appréciation.
5. Echanger et se sensibiliser à l'hygiène alimentaire et aux risques de contamination, Quiz d'évaluation des connaissances.

Modalités d'évaluation des connaissances :

Les modalités d'évaluation des connaissances individuelles pendant la formation et à l'issue de la formation : QCM.

Programme de formation

Cadre réglementaire

- Rappel des obligations légales en matière d'hygiène alimentaire.
- Présentation du « Paquet Hygiène » et de la méthode HACCP.
- Rôle et responsabilités des exploitants.

Comprendre les risques et dangers alimentaires

- Les dangers biologiques (bactéries, virus, parasites).
- Les dangers chimiques (résidus, allergènes).
- Les dangers physiques (corps étrangers).

Les bonnes pratiques d'hygiène (BPH)

- Hygiène du personnel et tenue vestimentaire.
- Nettoyage et désinfection des locaux et équipements.
- Gestion des matières premières et stockage.

Construire un Plan de Maîtrise Sanitaire

- Les prérequis obligatoires (BPH, traçabilité, gestion des déchets).
- Élaboration d'un plan HACCP adapté.
- Organisation et formalisation des procédures.

Suivi, contrôle et mise à jour du PMS

- Tenue des enregistrements et documents de suivi.
- Gestion des non-conformités et actions correctives.
- Audit interne et préparation aux contrôles officiels.

Pour connaître notre calendrier de formation et définir au mieux vos besoins, vous pouvez nous contacter par téléphone au 04 68 89 39 21 ou par mail 3bconseil@3bconseil.fr



CENTRE DE FORMATION & CFA 3B CONSEIL

Siège sociale : 3 rue Gaspard Monge
ZA d'en Cavailhès
66 160 LE BOULOU
04 68 89 39 21
3bconseil@3bconseil.fr

**CENTRE DE FORMATION 3B
CONSEIL**

Antenne : 4 quai Lucien Lombard
31 000 Toulouse
05 67 76 42 51
toulouse@3bconseil.fr

Version du 12.01.2026